

Aperitifempfehlung

Glas hauseigener Winzersekt vom Weissburgunder	6,20 €
Glas hauseigener Winzersekt vom Spätburgunder Rose	6,80 €

Etwas Vorweg ...

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	7,00 €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	7,20 €
Warmer gebackener Ziegenkäse auf Rote-Beete-Carpaccio und Salatbouquet	13,80 €
Blattsalate mit gebratenen Garnelen und Baguette	12,50 €

Spezialitäten aus unserem Hause

Leber sauer oder geröstet (solange der Vorrat reicht)
mit Brätele und einem Salatteller 19,90 €
als kleinere Portion 17,90 €

Zwei Schweineschnitzel mit Pommes Frites
und einem bunten Salatteller 21,00 €
als kleinere Portion 19,00 €

Badisches Ochsenfleisch vom Tafelspitz
mit Bouillonkartoffeln, Meerrettichsauce
Preiselbeeren und einen Salatteller 26,50 €
als kleinere Portion 24,50 €

Hausgemachte Ravioli mit einer Tomaten- Ricotta-Füllung
an Parmesancreme und einen Salatteller 25,50 €

Spinat-Frischkäseknödel auf Steinchampignonragout
mit einen Salatteller 24,20 €

Gebratenes Lachsfilet im Sesammantel an Limonen-Schaum
mit Kartoffelbrei und Blattspinat 29,00 €

**Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons, dazu
Butterspätzle und Gemüse** **28,90 €**

**Cordon bleu vom Kalb mit Kroketten
und einem bunten Salatteller** **30.00 €**

**Wildragout vom Reh und Wildschwein mit Spätzle,
Preiselbeerbirne und Salatteller** **32,00 €**

**Rumpsteak (300 g) an Pfefferrahmsauce mit Brägele
und einem bunten Salatteller** **35,80 €**

**Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, teilen Sie
uns dies bitte vor Ihrer Bestellung mit. So können wir Ihnen bei
Bedarf eine schriftliche Allergenendokumentation zur Verfügung
stellen.**

**Sie möchten sich ein Gericht teilen? Bitte beachten Sie,
dass wir 3.50 € für das zweite Gedeck berechnen.**

Extra Sauce 2,00 €